

La Cocina
de Mamá

Rosita Curriel

Dedicatoria a Rosita Curiel



No solo somos lo que comemos, somos lo que recibimos con gratitud,
tiempo y Amor desinteresado.

Desde nuestro primer alimento has sido generosa con todos nosotros y
la comida un espejo en el que nos reconocemos y te devolvemos a través
de tus recetas amorosamente condimentadas.

Redondo en salsa

Ingredientes

- 1 redondo de ternera
- 6 dientes ajo
- 250 g Cebolla
- 100g de zanahorias
- 1 vaso de aceite de oliva
- 1 vasito vino blanco
- Caldo de carne
- Perejil picado
- 1 hoja laurel
- Sal
- Pimienta



Preparación

Salpimentamos la carne y en una sartén con aceite de oliva, la doramos bien por los cuatro lados.
La sacamos y la reservamos, y en ese mismo aceite doramos la cebolla picada y los ajos, pasamos el refrito a la olla exprés e incorporamos el redondo.
Añadimos el laurel, el vino blanco, las zanahorias peladas y enteras, el caldo de carne, y lo cubrimos de agua, cocinamos unos 4-5m.
Una vez guisado, se saca de la olla y se deja enfriar bien, reservamos las zanahorias, desechamos el laurel, y la salsa la pasamos por el pasapuré.
Servir la carne en lonchas muy finas con la salsa bien caliente.
Adornamos con las zanahorias cortaditas y el perejil.

Consejo

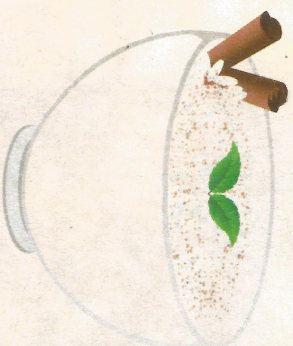
Se puede acompañar de patatas fritas o arroz blanco.



Arroz con leche

Ingredientes

- 2 litros de leche fresca
- 300 g de arroz redondo
- La piel de un limón
- 2 ramas grandes de canela
- 200 g de azúcar
- 50 g de mantequilla
- Canela molida



Preparación

Pelamos el limón, sacando la cascara muy fina (la parte blanca puede amargar) y reservamos.

Lavamos el arroz en agua fría. Ponemos en un cazo la leche fresca con las ramas de canela y las pieles del limón, dejamos hervir a fuego medio, agregamos el azúcar y mezclamos bien.

Dejamos hervir e incorporamos el arroz lavado.

Dejamos cocer a fuego medio-bajo durante unos 40-50 minutos, dar vueltas de vez en cuando y mucho más cuando se acerque el final de la cocción ya que se puede pegar.

Una vez terminada la cocción quitamos la canela y las pieles del limón.

Dejamos enfriar y servimos en tazas con canela molida.

Consejo

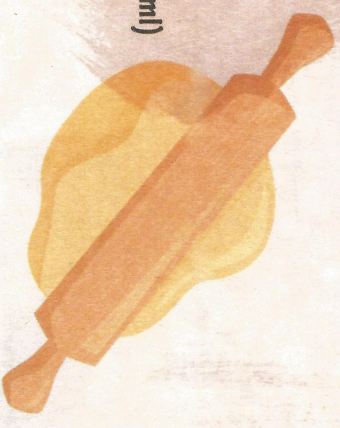
Se puede adornar con barquillos y un poco de azúcar.



Rosquillas de vino

Ingredientes

- ½ kg de harina
- 200g de azúcar
- 2 cucharaditas de levadura
- ½ taza de aceite de oliva suave (~150 ml)
- 3 huevos
- ½ taza de vino dulce
- 1 cucharada de anís en grano



Preparación

Freímos los anises en el aceite y lo dejamos enfriar. Batimos los huevos con el azúcar. Cuando esté completamente frío el aceite incorporamos los huevos con la harina, el vino y la levadura. Formamos la masa (tiene que desprenderse de las manos, ponemos más harina al hace falta) y, con las manos engrasadas, hacemos las rosquillas. Dejamos reposar una hora una vez formadas y después las freímos en aceite caliente.

Consejo

Al servir espolvoreamos con azúcar.



Torrijas de vino

Ingredientes

- 1 barra de pan del día anterior
- 200 ml. de vino
- 3 huevos
- 100 g de azúcar
- 4 cucharadas de miel
- Aceite de oliva



Preparación

Cortamos el pan en rebanadas y lo remojaamos en el vino, dejamos reposar en una alambra para que escurra bien.
Batimos los huevos y vamos rebozando las rebanadas, las freímos en una sartén grande con bastante aceite hasta que tengan un color dorado.
Las vamos poniendo a escurrir el aceite con papel de cocina.
Calentamos un vasito de vino hasta que pierda el alcohol, y añadimos miel (una parte del vino por tres de la miel).
Dejamos enfriar.
Colocamos las torrijas para servir las y ponemos la mezcla por encima.

Consejo

Podemos adornarlas con laminas de almendra y azucar



cocido asturiano con pringá

Ingredientes

- | | |
|----------------------------|------------------------|
| 200g de garbanzos | 2 puerros |
| 150g de jarrete de ternera | 100 g de judías verdes |
| 1 muslo de pollo | 2 zanahorias |
| 200g de tocino fresco | 2 patatas |
| 1/2 chorizo fresco | Sal |
| 1/2 morcilla | |
| 1 hueso de jamón | |
| 1 punta de jamón | |

Preparación

El día anterior se dejan los garbanzos en remojo - algunos ponen también alubias blancas-. Por la mañana se echan los garbanzos escurridos en la olla con la carne y el tocino, se cuecen a fuego lento durante una hora; pasado este tiempo añadiremos las judías verdes, las zanahorias, las patatas y el chorizo. Avivamos el fuego para que no deje de hervir y a los veinte minutos añadimos la morcilla. Se deja cocer 1h mas a fuego muy lento.

Se servirán los garbanzos con la verdura y el caldo.

En el centro de la mesa, se ponen las carnes partidas.

Cada comensal se sirve en su plato, las aplastan y mezclan todas, esto es la "Pringá"

Consejo

Se le puede poner un trozo de calabaza o acelgas en lugar de judías verdes. Hay varios tipos de cocido, uno es el puchero, otro cocido andaluz, pero este es el que se hacía en casa.



"orejitas de aba"

Ingredientes

- 200g de azúcar
- 3 huevos
- 4 cascarrones de huevos llenos de aceite
- 1 cucharadita de levadura
- Ralladura de un limón
- Piel de un limón
- 2 copitas de anís dulce
- Aceite para freír
- Harina de repostería (la que admita)

Preparación

Se baten los huevos con las claras a punto de nieve, se agregan las yemas y se mezclan con:

- 3 huevos.
- 4 cascarrones de huevos llenos de aceite.
- 1 cucharadita de levadura
- Ralladura de un limón.
- 2 copitas de anís dulce, y la harina en un recipiente grande.

Se amasa con paciencia hasta que quede una bola uniforme que no se pegue en las manos pero que no se deshaga (si al amasar vemos que se deshace, le añadimos un chorrito de aceite hasta que quede compacto) se forma una bola y dejamos reposar tapada con un paño unos 30m.

Pasado este tiempo, cogemos una porción de la masa, hacemos una bola y la extendemos con un rodillo y cortamos en tiras con un cuchillo.

Mientras tanto, vamos calentando una sartén con bastante aceite de girasol y freímos en él un trozo de piel de limón. Cuando retiremos el limón, comenzamos a freír las orejitas.

El resultado es sencillo, pero delicioso.

Curiosidad

Este postre se llama, Orejitas de abad, pero en "Coriano" se pronuncia "orejitas de aba"



Flan de huevo

Ingredientes

- 6 huevos
- 1 Litro de leche entera
- 200g de azúcar
- Cascara de limón



Preparación

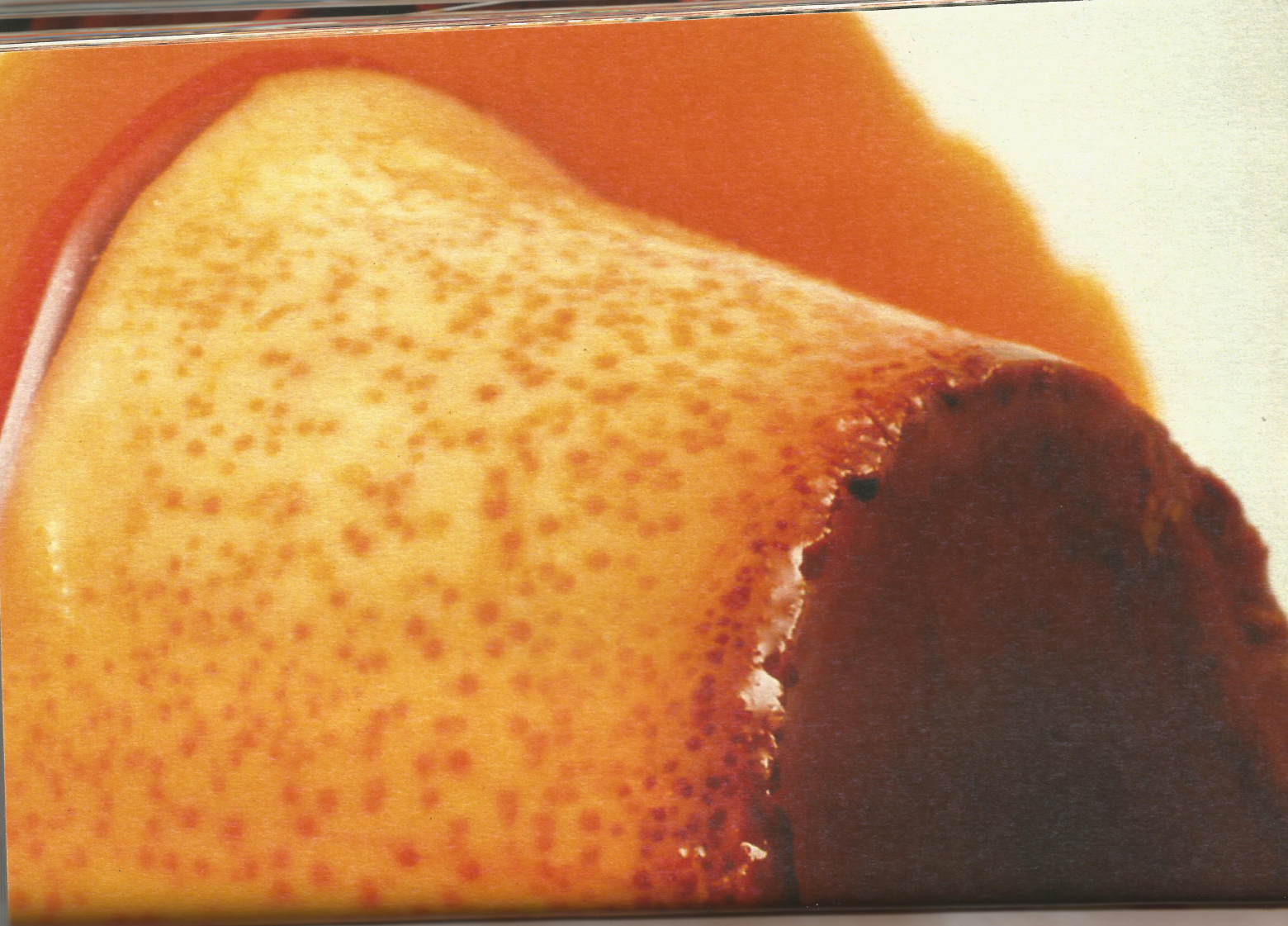
En el molde que vamos a utilizar ponemos dos cucharadas soperas de azúcar y una de agua, lo calentamos despacito hasta que el azúcar se caramelize y extendemos el caramelo por el fondo de la flanera.

En un bol grande ponemos los huevos, el resto del azúcar y la leche, se bate todo muy bien y se pone en el molde caramelizado, lo tapamos y lo ponemos en una cazuela grande con agua que cubra la mitad de nuestro molde, lo tapamos todo y dejamos cocer al baño María unos 60m a fuego lento y vigilando el agua de la cacerola.

Pasado este tiempo, sacamos el molde, dejamos enfriar y desmoldamos.

Consejo

Nota mejor si se hace el día anterior y se sirve bien frío



cosas típicas de nuestra casa

No podíamos terminar este libro de recetas de nuestra madre sin hacer mención a esos "platos" o comidas que si bien no son recetas auténticas si fueron importantes en nuestra casa y las recordamos con cariño, como son:

Para el desayuno

Café con leche (casi siempre hirviendo y teniendo que cambiar el contenido de un vaso a otro para enfriarlo, hasta poder tomarlo con las prisas de ir corriendo para el cole...)

Tostadas del pan (casi siempre del día anterior) rociadas con aceite puro de oliva (del economato militar) y espolvoreadas de azúcar.

Café con leche con pan migado: se aprovecha el pan del día anterior y se llena el vaso con café con leche. Se toma con cuchara el pan y el café con leche restante sorbido.

Para antes de irse a la cama

Puchero de café con leche, servido a cada uno de la familia (no había edad para tomarlo). justo antes de irse a la cama.

Nota: nadie ha padecido de insomnio o de conciliación del sueño por tomar este estimulante antes de dormir.

Imprescindibles para los días de excusión con el colegio

Bocadillos de Filetes de pan rallado y huevo. Se envolvían en papel de uno de los periodicos que leía papa, preferentemente del Pueblo porque era de mayor tamaño.

Tortillitas de pan rallado (ver receta) se hacían tras utilizar el sobrante de los ingredientes al hacer los filetes empanados.